



# Früchtejoghurt

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	8 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit knusprigem Granola

## Heidelbeeren

---

- 200 g Heidelbeeren
- 50 g Gelierzucker
- 1 Msp Kardamompulver

## Joghurt

---

- 600 ml Vollmilch
- 2 EL Nature-Joghurt

## Granola

---

- 2 EL Honig
- 1 EL Rapsöl
- 2 TL Zimtpulver
- 100 g Dinkelflocken
- 2 EL gepuffter Dinkel
- 2 EL Baumnusskerne, gehackt
- 1 EL geschrotete Leinsamen

## Heidelbeeren

---

Alle Zutaten in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. In 4 saubere Gläser verteilen und abkühlen lassen.





## Joghurt

---

Milch und Joghurt gut verrühren, sorgfältig zu den Heidelbeeren in die Gläser giessen.  
Joghurt auf einem Edelstahlblech auf der unteren Auflage mit Dämpfen 40 °C während 8 Stunden fermentieren und fest werden lassen.  
Zugedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen.

## Granola

---

Garraum mit Heissluft auf 160 °C vorheizen.  
Honig, Rapsöl und Zimt in einer Pfanne bei kleiner Hitze erwärmen. Vom Herd nehmen und restliche Zutaten begeben, gut vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen.  
Auf der mittleren Auflage 20 Minuten backen.

## Anrichten

---

Nach Belieben Granola auf dem Joghurt verteilen.  
Restliches Granola in einem verschlossenen Behälter trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 7 Std. 40 Min.**  
**Gargut entnehmen. Zubereiten.**  
**Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**  
**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**  
**Heissluft 160 °C während 20 Min.**

## Tipps

---

Als Alternative zu gekauftem Joghurt Joghurtferment verwenden. Dafür die Zubereitungshinweise auf der Verpackung beachten.

## Zubehör

---

4 Einmachgläser à 200 ml  
Edelstahlblech  
Kuchenblech

